

KERANGKA ACUAN KERJA (KAK)

KEGIATAN : PELATIHAN PENINGKATAN INOVASI DAN HIGIENITAS
DAN SAJIAN KULINER DI DESTINAS WISATA
PROGRAM : PENGEMBANGAN KAPASITAS SUMBER DAYA MANUSIA
PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
INSTANSI : DINAS PARIWISATA, KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA

1. LATAR BELAKANG

Kabupaten Pesisir Selatan memiliki kekayaan alam dan budaya yang beragam, termasuk kulinernya. Kuliner di Pesisir Selatan lebih dominan dengan masakan ikan segar, sayur-sayuran dan buah-buahan, makanan khas daerah ini banyak diminati oleh wisatawan karena sajian kulinernya masih baru, segar, nikmat, sehat dan mudah mendapatkannya.

Inovasi produk makanan khas Pesisir Selatan adalah upaya yang dilakukan oleh pembuat produk untuk memperbaiki, meningkatkan, dan mengembangkan produk yang diproduksi selama ini.

Produk yang dikembangkan tidak selalu dalam bentuk barang, tetapi bisa berupa peningkatan pelayanan. Menurut UU nomor 19 tahun 2002 bahwa inovasi merupakan suatu rangkaian pengembangan dengan menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi ke dalam sebuah produk.

Inovasi suatu produk ini bisa terjadi karena beberapa hal, di antaranya adalah adanya *feedback* dari pelanggan, kombinasi hal yang sebelumnya sudah ada, hingga penemuan baru.

Proses inovasi ini harus terus dilakukan sehingga produk menjadi terus berkembang, memiliki peningkatan, hingga mencapai kesempurnaan, yang bisa dilakukan dengan cara memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Para pengelola kuliner Kabupaten Pesisir Selatan harus membuat sistem pengemasan yang bersih dan menarik, serta porsi yang pas. Bukan hanya soal rasa makanannya tapi desain merek (*branding desain*) dan kemasan yang menarik juga sangat berpengaruh terhadap tingkat penjualan.

Diharapkan bagi yang baru memulai bisnis kuliner untuk memberikan yang terbaik pada pesanan mereka, agar pelanggan merasa puas dengan rasa masakan maupun kemasannya yang menarik, sehingga mereka akan tertarik untuk mememesannya kembali.

2. MAKSUD DAN TUJUAN

a. Maksud

Meningkatkan pengetahuan para pengelola usaha kuliner di Kabupaten Pesisir Selatan agar mereka mampu meningkatkan variasi sajian kuliner mereka dimulai dari pemilihan bahan baku, proses memasak, sajian yang menarik, alat-alat masak, dan harga yang terjangkau, dengan memperhatikan higienitas/kebersihan, serta menjaga ciri khas masakan asli Kabupaten Pesisir Selatan.

b. Tujuan

Tujuan dari kegiatan ini diharapkan peserta mampu :

- 1) Meningkatkan SDM pengelola kuliner di Kabupaten Pesisir Selatan
- 2) Meningkatkan inovasi masakan, inovasi sajian, inovasi tempat penjualan kuliner dan inovasi pemasaran hasil produk sehingga disukai oleh wisatawan
- 3) Menggairahkan bisnis kuliner dengan produk kuliner yang bervariasi sesuai ciri khas asli masakan Pesisir Selatan
- 4) Memasarkan produk kuliner melalui teknologi digitalisasi

3. TARGET/SASARAN

Target/sasaran yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah:

- a. Pengelola kuliner, hotel, restoran/rumah makan, kafe, catering, warung kuliner kedai kopi, dll

4. CARA PELAKSANAAN KEGIATAN

a. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pelatihan ini dilakukan secara Swakelola oleh Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga Kabupaten Pesisir Selatan

b. Tahapan Kegiatan

- Pembuatan SK Kegiatan
- Lokasi kegiatan
- Pendataan peserta
- Pendataan Narasumber/Instruktur/Tenaga ahli
- Schedul Kegiatan
- Undangan
- Pelaksanaan

5. NAMA ORGANISASI

Nama organisasi yang menyelenggarakan kegiatan ini adalah :

- a. Instansi : Pemerintah Daerah Kabupaten Pesisir Selatan
- b. Satker/OPD : Dinas Pariwisata, Kepemudaan dan Olahraga
- c. Nama Program : Peningkatan SDM Pariwisata dan ekonomi kreatif
- d. Kegiatan : Pengembangan SDM Pariwisata dan ekonomi kreatif
- e. Pekerjaan : Pelatihan Peningkatan Inovasi dan Higienitas Sajian Kuliner (DAK Nonfisik Tahun 2022)
- f. KPA : WILDAN, SE, M.I. Kom
- g. PPTK : ADE SAKURAWATI, SH

6. SUMBER DANA DAN JUMLAH BIAYA

- a. Sumber dana berasal dari : DAK Nonfisik dana Pelayanan Bidang Pariwisata Tahun anggaran 2022 Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI
- b. Total dana yang dialokasikan adalah *Rp. 119.667.571,- (Seratus sembilan belas juta enam ratus enam puluh tujuh ribu lima ratus tujuh puluh satu rupiah)*

7. RUANG LINGKUP, DAN LOKASI PEKERJAAN

- a. Pengelola Kuliner di Destinasi Wisata Kawasan Mandeh Kec. Koto XI Tarusan, Kec. Bayangdan Kec. IV Jurai
- b. Lokasi Kegiatan Kec. IV Jurai Kabupaten Pesisir Selatan

8. JANGKA WAKTU PELAKSANAAN

Jangka waktu pelaksanaan kegiatan ini adalah : selama 3 – 4 hari, dilaksanakan pada bulan September 2022

9. JUMLAH PESERTA

Jumlah peserta adalah sebanyak 40 (empat) orang

10. MATERI PELATIHAN

- a. Ekosistem Kuliner Indonesia
- b. Standar dan Ketentuan Higienitas Sajian Kuliner di Indonesia dan Dunia.
- c. Kreativitas dan Inovasi dalam Penyajian Kuliner.

- d. Pemasaran Kuliner dalam Mengkomunikasikan Inovasi dan Higienitas Kuliner.
- e. Penyusunan Konsep Inovasi dan Higienitas Sajian Kuliner Peserta Pelatihan.
- f. Praktik Penerapan Inovasi dan Higienitas dalam Sajian Kuliner

11. KELUARAN/PRODUK YANG DIHASILKAN

Keluaran/produk dari Kegiatan Pelatihan ini adalah :

1. Peningkatan mutu produk kuliner khas Pesisir Selatan
2. Pengembangan hasil inovasi produk dan higienitas sajian maupun kemasan
3. Peningkatan Sumber Daya manusia (SDM),
4. Sertifikat pelatihan sebanyak : 40 (empat puluh) orang

12. KESIMPULAN

Kabupaten Pesisir Selatan memiliki aneka ragam suku-suku dan adat budaya. Kekayaan budaya bukan hanya berupa kesenian, arsitektur, maupun norma-norma lokal hasil cipta, karya, dan karsa. Keahlian dalam mengolah kuliner hingga menghasilkan santapan bercita rasa lezat merupakan bagian dari budaya daerah ini. Makanan khas daerah ini dapat membentuk identitas ke daerah lain, sehingga menjadi bagian dari daya tarik wisata serta menjadi lahan bisnis yang menguntungkan.

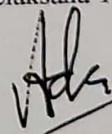
Peningkatan kunjungan wisatawan ke daerah ini telah membuka peluang bagi masyarakat untuk membuka usaha kuliner. Melalui pelatihan ini diharapkan pengelola kuliner di Pesisir Selatan dapat meningkatkan inovasi masakan yang bervariasi, higienis, sajian yang menarik dan harga terjangkau.

Painan, Januari 2022

Diketahui oleh :
Kuasa Pengguna Anggaran


WILDAN, SE., M.I.Kom
NIP. 19800622 200604 1 008

Dibuat oleh :
Pejabat Pelaksana Teknis Kegiatan


ADE SAKURAWATI, S.H
NIP. 19800910 200604 2 009